

笠庵

賛否両論



数量限定

笠庵おまかせ御膳

3,500円(税込)

- ・季節の八寸
- ・主菜とお食事のセット
- ・デザート

旬の味に地元の食材、ちょっとずついろいろな「おいしい」に出会える御膳です。

*メインはお魚、お肉からお好きなものをお選びいただけます。



監修 笠原将弘

予約の取れない日本料理店
東京恵比寿「賛否両論」店主。

「和食をもっと気軽に楽しんでほしい」と、身近な素材を工夫しながら、美味しく肩肘張らない日本料理がコンセプト。

笠庵

賛否両論



笠庵おすすめ

笠庵特製 出汁茶漬け御膳

2,500円(税込)

※仕入れの状況により食材に変更がある場合がございます

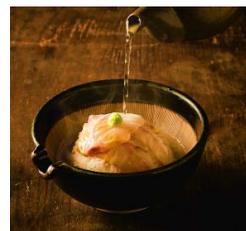
- ・具材7種盛り合わせ
- ・真鯛の胡麻だれ和え
- ・本日の焼き魚、納豆
- ・ご飯、香物、お出汁

笠庵の胡麻だれは、笠原マスターが修業時代に教わった秘伝のレシピにアレンジを加えた特別なつけだれです。

隠し味のカシューナッツがより胡麻の風味と香ばしさを引き立てます。

おすすめのお召し上がり方

- *ご飯にそのままお好みの具材を乗せて。
- *海苔やワサビを入れお出汁をかけて出汁茶漬けに。
- *笠庵の定番、特製胡麻だれの鯛茶漬けもお楽しみください。



VISION店限定おすすめご膳

よろこび御膳

2,500円



本日の主菜

本日のお造り

おまかせ小鉢3種

ご飯、香の物、お味噌汁

※食材の仕入れ状況により内容に変更がある場合がございます

※当店のお米はすべて伊勢神宮奉納米を使用しています

マスターおすすめ

笠庵自慢の定番メニュー



真鯛の鯛茶漬け

1,600円

鯛茶漬けは僕にとって修業時代の大切な思い出メニューだ。
笠庵の胡麻だれは、修業時代に教わった秘伝のレシピにアレンジを加えた特別なつけだれ。隠し味のカシューナッツがより胡麻の風味と香ばしさを引き立てる



*ごまだれにはカシューナッツを使用しております。



賛否両論のすだち蕎麦

1,400円

見た目に涼しく、すだちの果汁入りでさっぱりと！
後味もさわやかで、お酒の後のメにも、お風呂上りにもピッタリだ。
最後の一滴まで飲み干したくなる美味しさ。



当店のお米はすべて伊勢神宮奉納米「結びの神」を使用しています

地元食材を味わう 特製メニュー

笠庵×VISON脇口の鮭

脇口のマグロ丼

2,200円

和歌山県那智勝浦で水揚げされた天然の生マグロを贅沢に使用しました。とろろ汁(別売)とも相性抜群です。

【脇口の鮭】…世界的に稀な環境に優しいといわれる延縄漁船のみを受け入れる、生マグロ水揚げ高日本一を誇る那智勝浦漁港。この港で明治30年から120余年営んできたヤマサ脇口水産が「安心・安全・天然もの」にこだわり、選び抜いた自慢の生マグロです。



(小鉢 香の物 味噌汁付)

伊勢芋とろろご膳

2,000円

多気町が原産地の三重の伝統野菜「伊勢いも」は栄養価の高さはもちろん、コクと粘りは日本一と評されるほど。地元自慢の希少な伊勢いもに特製出汁を合わせて、絶品とろろ汁に仕上げました。まずはごはんにたっぷり。まぐろの山かけもおすすめです。



伊勢芋とろろ・脇口まぐろ・小鉢
ご飯・香の物・味噌汁

伊勢芋とろろそば(冷)

1,400円

粘りとのど越しにこだわった月見とろろそば。コクのある特製そばつゆですっきりいただけます。三重県熊野市の新姫を使用した山椒香る「新姫七味」をお好みでかけてお召し上がりください。



伊勢芋とろろ汁(単品)

700円

多気町を原産地とし300年もの長い歴史ある伊勢芋は、栽培条件が厳しく3年以上の輪作で肥沃な土壌と高度の栽培技術を持った熱心な農家のみで受け継がれた希少価値を持ったこの地域を代表する名産品。ごつごつとした外見に似合わず、すりおろすと真っ白で粘りが強いとろろ芋です。

お子様メニュー

お子様ご膳 (※小学生以下のお子様に限らせていただきます)

2,000円

エビフライ 鶏唐揚げ たまご焼き ウィンナー
ポテトサラダ てまりおにぎり フルーツ

きつねうどん(温・冷)
※そばに変更もできます

ジュース
ゼリー



きつねうどん(温・冷)
※そばに変更もできます

600円

ゼリー

100円

デザート

とり将プリン

きな粉アイス 各350円

大葉シャーベット



選べる3種のアイス

700円

笠庵特製アイスの中から3種を選んでお楽しみいただけます。
※アイスの内容はスタッフにお尋ね下さい。



笠庵の一品メニュー



ポテトクリームコロッケ

700円

おやじの店、「とり将」で大人気だった名物コロッケ。
ポテトのような、クリームのような…絶妙な口あたり。
ちょっと手間がかかるけれど、おやじが残してくれた大切な味。



いぶりがっことマスカルポーネ

400円

「とり将」を継いだ十数年前に偶然見つけたこのすばらしい組み合わせ。
「賛否両論」の開店当初からコースの中でも必ずお出ししている。
常連さんにも大人気の無くてはならない重鎮メニュー。
お酒と一緒に、ごはんに合わせても…… あ〜…やっぱりクセになる。

特製ポテトサラダ

600円

トマト丸ごとサラダ

800円

海老の揚げ真丈

900円



人気の鯛茶漬けをご家庭で！

 特製胡麻だれ 1,700円



笹原の胡麻だれは、笹原マスターが修業時代に教わった秘伝のレシピにアレンジを加えた特別なつけだれです。
隠し味のカシューナッツがより胡麻の風味と香ばしさを引き立てます。
サラダやしゃぶしゃぶにもピッタリです。

※お買い求めの方はスタッフまでお申し付け下さいませ。
レジカウンターにて販売しております。

夜のコースメニュー

要予約

(ご予約は前日迄)



おまかせコース

料理6品・食事・デザート

8,000円

特選コース

料理8品・食事・デザート

12,000円

お飲み物

ビール

生ビール (サントリーザ・プレミアム・モルツ)	650円
瓶ビール (アサヒスーパードライ)	800円
瓶ビール (サッポロ 黒ラベル)	800円
ペールエール (伊勢角屋 地ビール)	950円
神都ビール (伊勢角屋 地ビール)	950円

日本酒 (三重の地酒)

	各一合
うっかり八兵衛 本醸造	800円
福和蔵 純米酒	1,000円
純米吟醸	1,200円
半蔵 特別純米酒 神の穂	850円
瀧自慢 辛口純米 滝水流 (はやせ)	900円
作 雅の智 中取り 純米大吟醸	1,500円

焼酎

麦 光年	600円
	(ボトル) 4,000円
麦 兼八	800円
米 おかげさま 純米焼酎	700円
米 八海山本格米焼酎 宜有千萬 (よろしくせんまんあるべし)	700円
	(ボトル) 4,500円
芋 伊勢芋焼酎 多気	900円
	(ボトル) 5,500円
粟 粟焼酎 ダバダ火振	880円

お飲み物

ワイン

マスカット・ベリーA 日本の赤	(グラス)	800円
	(ボトル)	4,300円
カルロロッシ カリフォルニア ホワイト	(グラス)	600円
甲州ワイン 日本の白	(ボトル)	4,300円
シャンドン ブリュット (スパークリング)	(ボトル)	5,500円

ウィスキー

サンピース エクストラ・ゴールド	650円
グレンモーレンジィ	850円
知多	980円

梅酒

おかげさまにごり梅	750円
半蔵梅酒	750円

果実酒

奏 (柚子)	600円
奏 (白桃)	600円

お飲み物

ノンアルコール

ノンアルコールビール サントリー オールフリー	550円
ピエールゼロ (ノンアルコールスパークリング フランス産)	950円

ノンアルコールカクテル

ファジーネーブル	550円
シャーリーテンブル	550円

ソフトドリンク

復刻エスサイダー	500円
烏龍茶	450円
オレンジジュース	450円
リンゴジュース	450円
ジンジャーエール	450円
コーラ	450円